



## PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / PIKLOWANA RZODKIEWKA / MAJONEZ LUBCZYKOWY / ŻÓŁTKO SOUS VIDE / MUSZTARDA Z CZARNEJ GORCZYCY / CHLEB ŻYTNI Z CZARNUSZKĄ BEEF TENDERLOIN TARTARE / PICKLED RADISH / LOVAGE MAYONNAISE / SOUS VIDE EGG YOLK / BLACK MUSTARD / RYE BREAD WITH BLACK SEEDS	45,-
KREWETKI (7SZT.) / POMIDORY / PIETRUSZKA / CZOSNEK PRAWNS (7 PCS.) / TOMATOES / PARSLEY / GARLIC	55,-
MOZZARELLA BURRATA / ŻEL Z RABARBARU / SAŁATKA Z POMIDORÓW / BAZYLIA (VEGE) BURRATA / RHUBARB JELLY / TOMATO SALAD / BASIL (VEGE)	39,-

## ZUPY / SOUPS

ŻUREK STAROPOLSKI NA DOMOWYM ZAKWASIE / BIAŁA KIEŁBASA / WĘDZONY BOCZEK / BOROWIKI POLISH SOUR RYE SOUP / WHITE SAUSAGE / SMOKED BACON / PORCINI MUSHROOMS	23,-
KREM Z POMIDORÓW / SELER NACIOWY (VEGE) TOMATO CREAM SOUP / CELERY (VEGE)	21,-
CHŁODNIK Z POMIDORÓW I MELONA / SOLONA RICOTTA / OLIWA Z OLIVEK (VEGE) TOMATO & MELON COLD SOUP / SALTED RICOTTA / OLIVE OIL (VEGE)	21,-

## SAŁATY / SALADS

KRUCHE SAŁATY / KOZI SER PLEŚNIOWY / ŻURAWINA / POMIDORKI / PRAŻONE PESTKI DYNI / VINAIGRETTE ZIOŁOWY Z ROKITNIKIEM (VEGE) CRISPY LETTUCE / GOAT CHEESE / CRANBERRIES / CHERRY TOMATOES / ROASTED PUMPKIN SEEDS / HERB VINAIGRETTE DRESSING WITH SEA BUCKTHORN (VEGE)	39,-
KRUCHE SAŁATY / KURCZAK / ANCHOIS / EMILGRANA / BEKON / GRZANKI CRISPY LETTUCE / CHICKEN / ANCHOIS / EMILGRANA / BACON / CROUTONS	39,-
KRUCHE SAŁATY / KREWETKI (5SZT.) / ANCHOIS / EMILGRANA / BEKON / GRZANKI CRISPY LETTUCE / PRAWNS (5 PCS.) / ANCHOIS / EMILGRANA / BACON / CROUTONS	45,-

SERWIS NIEWLICZONY / SERVICE NOT INCLUDED



## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

POŁÓWKA KACZKI PIECZONA Z JABŁKAMI / PYZY DROŻDZOWE / KAPUSTA MODRA / MACEROWANA ŻURAWINA / SOS WŁASNY Z MAJERANKIEM HALF OF ROASTED DUCK WITH APPLES / STEAMED YEAST BUNS / RED CABBAGE / MACERATED CRANBERRIES / DUCK SAUCE WITH MARJORAM	85,-
GRILLOWANY STEK JAGNIĘCY / PUREE Z MARCHWI Z KUMINEM / GOŁĄBEK Z KASZĄ BULGUR / SZALOTKA CONFIT / SOS MORELOWY Z GORCZYCĄ GRILLED LAMB STEAK / CARROT PURÉE WITH CUMIN / CABBAGE ROLLS WITH BULGUR FILLING / CONFIT SHALLOTS / APRICOT AND MUSTARD CHUTNEY	89,-
STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / SZPINAK Z MŁODYM CZOSNKIEM / GRILLOWANY ZIEMNIAK Z MASŁEM GRZYBOWO – SEROWYM / SEZONOWE WARZYWA / DEMI-GLACE LUBCZYKOWY (DODATKOWO FOIE GRAS 50G. – 29,-) SIRLOIN STEAK/BABY SPINACH WITH GARLIC / GRILLED POTATO WITH CELERY AND MUSHROOM BUTTER / VEGETABLES / DEMI-GLACE (ADDITIONAL FOIE GRAS 50G – 29,-)	89,-
PIEROGI Z DZICZYZNĄ / GRUSZKA / SOS Z KURKAMI / OLEJ JAŁOWCOWY DUMPLINGS STUFFED WITH VENISON / PEAR / CHANTERELLE SAUCE / JUNIPER BERRY OIL	39,-
POLĘDWICA Z DORSZA / ZIEMNIAKI GRATIN Z ANCHOIS / ZIELONE WARZYWA / TAPENADA /SOS Z PIECZONEJ PAPRYKI COD LOIN / POTATOES AU GRATIN WITH ANCHOIS / GREEN VEGETABLES / TAPENADE / ROASTED PAPRIKA SAUCE	69,-
FILET Z KURCZAKA ZE SKÓRĄ / PIECZONA MŁODA KAPUSTA / MŁODE ZIEMNIAKI W MUNDURKACH / MIZERIA CHICKEN BREAST FILLET WITH SKIN / BAKED SPRING CABBAGE / YOUNG POTATOES / CUCUMBER SALAD WITH SOUR CREAM	44,-
GRILLOWANY BROKUŁ W SŁODKO PIKANTNEJ GLAZURZE / SALSA POMIDOROWA Z CYTRYNĄ / KISZONY CZOSNEK / PIECZONE ZIEMNIAKI (VEGE) SPICY-SWEET GRILLED BROCCOLI / TOMATO SALSA WITH LEMON / PICKLED GARLIC / BAKED POTATO (VEGE)	39,-

## DESERY / DESSERTS

MUS Z TWAROGU Z SOLONYM KARMELEM / KONFITURA Z JEŻYŃ / CIASTO MIGDAŁOWE / CHIPS Z SIEMIENIA LNIANEGO SALTED CARAMEL CHEESECAKE MOUSSE / BLACKBERRY CONFITURE / ALMOND CAKE / LINSEED CRISP	35,-
BIAŁA CZEKOLADA NA CIEPŁO / FINANSJERKA Z PALONYM MASŁEM / TRUSKAWKI WARM WHITE CHOCOLATE / FINANCIER WITH BROWN BUTTER / STRAWBERRIES	33,-
SELEKCJA LODÓW ICE – CREAM SELECTION	19,-

SERWIS NIEWLICZONY / SERVICE NOT INCLUDED